

Boucher (H/F)

06000 NICE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence située à Nice représente une entreprise avec 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement et 3 550 collaborateurs.

Le poste

Boucher H/F CDI Nice (06)

Notre agence d'intérim accompagne actuellement l'un de ses clients, une boucherie artisanale reconnue sur le secteur de Nice, dans le recrutement de son futur

Boucher H/F en CDI.

Le poste

Vous rejoignez une structure à taille humaine composée de 6 collaborateurs, dont le dirigeant, et participez activement à la vie du magasin ainsi qu'à la gestion d'un banc traditionnel de 9 mètres linéaires.

Vos principales missions :

Découpe et préparation des viandes.

Présentation et mise en valeur des produits au banc.

Conseil et service auprès de la clientèle.

Respect des normes d'hygiène, de traçabilité et de qualité.

Participation à la bonne tenue du point de vente.

Conditions proposées

CDI

Rémunération comprise entre 2 500 € et 3 000 € nets par mois, selon expérience et compétences.

Salaire composé d'un fixe complété par deux primes versées chaque année.

Intégration au sein d'une équipe stable et expérimentée.

Horaires: Mercredi jeudi 6h 13h30 + Vendredi Samedi 6h 13h30 15h45 19h30

Repos : dimanche après-midi, lundi et mardi

Le profil recherché

Compétences techniques

Maîtrise des techniques de découpe, désossage, parage et préparation des viandes.

Bonne connaissance des différentes espèces, morceaux et modes de valorisation des carcasses.

Capacité à assurer la mise en place et la tenue d'un banc traditionnel.

Respect rigoureux des normes d'hygiène, de traçabilité et de sécurité alimentaire.

Sensibilité à la qualité des produits et au travail soigné.

Expérience recherchée

Expérience significative en boucherie artisanale ou solide expérience en environnement traditionnel.

Les profils issus de la grande distribution peuvent être étudiés à condition d'avoir déjà exercé en boucherie artisanale et d'en maîtriser les exigences.

Capacité à travailler avec autonomie tout en s'intégrant à une équipe de professionnels.

Qualités personnelles

Professionnel mature, fiable et investi.

Passionné par son métier et soucieux de transmettre une image qualitative de la profession.

Sens du service client et goût du commerce de proximité.

Esprit d'équipe, dynamisme et implication dans la vie de l'entreprise.

Nous recherchons un véritable artisan boucher, capable de conjuguer savoir-faire technique, qualité d'exécution et sens du service afin de contribuer durablement à la réussite de l'établissement.